
Produktebezeichnung: Himbeer Herz

Art.Nr.Kunde 4955

Art.Nr.Lieferant 4955 Seite 1 von 2

1. Allgemeine Angaben

Kunde (Empfänger)	Kern & Sammet AG
Lieferant	Kern & Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil
Telefon / Fax	Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83
Kontaktperson QS	Maja Capatt

2. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	60 g
Hauptbestandteile	Zuckerteigbödeli, Füllung mit Himbeerjoghurt, Geleé Dekor mit Himbeergrüss
Aussehen (Standard)	Arttypische Herzform, der obere Teil besteht aus einem Geleé-Spiegel mit Himbeergrüss
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Pâtisseriescrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern, Emulgator (E472b)), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB, Glukosesirup], Himbeeren 17.8%, JOGHURT NATURE, Geleé neutral [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aroma], WEIZENWEISSMEHL, Zucker, BUTTER, Puderzucker, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Reisstärke, Zitronen, Speisegelatine, Vanillinzucker [Zucker, Vanillin], Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Zitronensaftkonzentrat.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1010
Energiewert Kcal	240
Eiweiss	2.9
Kohlenhydrate	31
Fett	12
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren auf dem Teller anrichten und im Kühlschrank ca. 3 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 30-40 Min. auftauen lassen und beliebig dekorieren. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	24 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.440 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Kartonraster, Silikonpapier, Plastikfolie
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	365 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/g
Salmonella spp:	nn/25g

8. Bestätigung

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird.

Alle Lieferungen entsprechen in jeder Beziehung den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten betreffend GVO / GMO, bestätigen wir Ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch hergestellte Inhaltstoffe enthält, noch dass dieses mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde.

Diese Spezifikation ist ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt und seitens des Kunden vertraulich zu behandeln, sowie vor Zugriff unberechtigter Personen zu schützen.



Seestrasse 26
8820 Wädenswil

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.